

CLASSIQUE LUBERON MARRENON AOC

A Marrenon está situada em uma espécie de "Caminho da Felicidade", na França. Seus vinhedos ficam entre o sudeste do Vale do Rhône e a Provence. As montanhas míticas, tendo as cidades de Luberon ao sul e Ventoux ao norte, forjam o caráter dessas denominações de origem: exposição máxima ao sol temperada pela altitude e pela amplitude térmica graças à proximidade dos Alpes, encostas suaves, solo calcário, colinas onduladas expostas aos benefícios do vento Mistral. Todos esses fatores favorecem a expressão notável deste mosaico de terroirs de que a Marrenon se beneficia. O estilo de vinhos da Marrenon pode ser resumido em duas palavras: elegância e delicadeza!



Méditerranée - França



Grenache Blanc e Vermentino



Colheita de meados de setembro a outubro de acordo com as uvas. Colheita noturna para preservar a frescura aromática. Maceração cutânea curta antes da prensagem. Fermentação a temperatura baixa e controlada (14°C -16°C).



Envelhece em borras finas com leve agitação regular.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo claro com nuances brilhantes.



Aromas intenso e frutado com sabores dominantes de damasco e pêra.



Na boca, os sabores de frutas fundidos com notas exóticas são enfatizados por uma bela estrutura arredondada.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Ideal como aperitivo, pode também acompanhar queijo de cabra fresco em tostas ou peixe mediterrâneo cozido com molho.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 0,8 g/l

Acidez Total: 64 meq/l

PH: 3,34



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO